

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 4

Préparation

Etape 1

Prenez la poitrine fumée et aplatissez-la pour obtenir des tranches très fines.
Disposez les tranches sur la longueur, en les superposant légèrement, sur un film alimentaire.
Laissez légèrement durcir au réfrigérateur.

Etape 2

Montage du hot-dog :
Coupez le pain dans le sens de la longueur et déposez de la compotée d'oignons au fond du pain.
Ajoutez un peu de sauce cheddar.
Placez la saucisse tiède par-dessus.
Enroulez les tranches de poitrine fumée autour de la saucisse et du pain de mie sur toute la longueur.

Etape 3

Déposez du fromage sur le tout et passez sous le grill pour gratiner.

Vous aurez un hotdog savoureux avec une présentation originale !

Ingrédients



4 Maxi pain hot dog



4 Saucisse de Strasbourg



160 g Compoté d'oignon



80 g Sauce cheddar



200 g Poitrine de porc fumé tranché



240 g Mélange de cheddar et mozzarella

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1004
Matières grasses (g)	6.5
Dont acides gras saturés	12.9
Glucides (g)	21.7
Dont sucres	3.6
Protéines (g)	11.5
Sel (g)	1.85